

Entrées

NACHOS CROUSTILLANT, AVOCAT PILÉ, TEMPURA DE MAÏS AU TANDOORI Crispy nachos, mashed avocado, tandoori corn tempura	24
LABNEH COURGE KABOCHA À LA CHEMINÉE, CHÂTAIGNES, MÉLASSE DE GRENADE Labneh, kobacha squash cooked in the fire, chestnuts, pomegranate treacle	26
ROULEAU DE PRINTEMPS THON, AVOCAT, LÉGUMES, FLEURS, PONZU ET CACAHUÈTES Tuna spring roll, avocado, vegetables, flowers, ponzu and peanuts	34
SANDO COCHON CONFIT, SAUCE BARBECUE JAPONAISE Pork confit sando sandwich, Japanese barbecue sauce	28
DIM SUM VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE Wild shrimp and chicken dim sum	35
GYOZA GAMBAS CROUSTILLANTES AU SÉSAME ET SHIITAKE, MAYO KIMCHI Crispy prawn gyoza with sesame oil and shiitake mushrooms, kimchi mayo	34
TACOS TARTARE DE FILET DE BŒUF, CÂPRES, OIGNON, CIBOULETTE Beef filet tartare tacos, capres, onion, chives	38
AVEC CAVIAR With caviar	72
PIZZETTA À LA TRUFFE NOIRE, ROQUETTE, VIEUX PARMESAN Pizzetta with black truffle, arugula, aged parmesan	56
KING CRAB JUS D'HERBES PERLÉ À L'HUILE DE MENTHE, ŒUFS DE TRUITE FUMÉS King Crab, herb juice with mint oil, smoked trout roe	58

Caviars

CASPIAN GOLDEN RESERVE
50gr - 280 125gr - 690

CASPIAN BELUGA IMPERIAL
50gr - 640 125gr - 1 600

GARNITURES		
FRITES French fries	14	
POUSSES D'ÉPINARD VINAIGRETTE YUZU TRUFFE Spinach sprouts, yuzu and truffle vinaigrette	12	
HARICOTS VERTS Green beans	14	
		PURÉE DE POMMES DE TERRE Mashed potatoes OU/OR À LA TRUFFE NOIRE With black truffle
		14
		25

Plats

SAUMON

44

PARFUMÉ AU TANDOORI, CONCOMBRE, AMANDES, PIMENT JAUNE

Tandoori flavoured salmon, cucumber, almonds, yellow chili pepper

SAINT-JACQUES

48

PANÉES AU PANKO, BROCCOLINI, BUTTER CURRY

Scallops breaded with panko, broccolini, butter curry

GAMBAS

46

NOUILLES SAUTÉES AU SOJA, MISO ET CORIANDRE

Sautéed noodles with prawns, soy sauce, miso and coriander

LINGUINES

68

À LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN

Linguine with black truffle and parmesan

VOLAILE

44

SATAY, CITRONNELLE, CORIANDRE, RIZ AU COCO

Satay chicken, lemongrass, coriander, coconut rice

CANARD

48

MARINÉ AU MIEL ET SAKÉ, DAÏKON À L'ORANGE ET GINGEMBRE

Duck marinated in honey and sake, daikon with orange and ginger

BOEUF

42

EN CARPACCIO AU PESTO ROSSO, ROQUETTE ET PECORINO

Beef carpaccio with pesto rosso, arugula and pecorino

FILET DE BOEUF LAQUÉ AU SOJA ET SÉSAME, PAK CHOÏ SAUTÉ

64

Beef tenderloin glazed with soy sauce and sesame seeds, sautéed pak choi

CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS USA PRIME GRILLÉE AU BARBECUE,
CHURROS DE POMMES DE TERRE, ANTICUCHO – POUR 2

145/pers

Barbecue grilled Black Angus USA Prime beef rib steak, potato churros, anticucho – For 2

FAUX-FILET WAGYU KAGOSHIMA A5 AU TEPPANYAKI,
SALADE D'ÉPINARDS, YUZU ET HUILE DE TRUFFE NOIRE – POUR 2

180/pers

Teppanyaki cooked Kagoshima Wagyu A5 sirloin, spinach salad, yuzu and black truffle oil – For 2

Desserts

TACOS À LA MOUSSE DE LAIT
ET POPCORN CARAMÉLISÉ

18

Milk mousse tacos with caramelized popcorn

PAYLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES,
SORBET PASSION

18

Exotic fruit pavlova, passion fruit sorbet

GAUFRE AU PRALINÉ, GLACE VANILLE, CHANTILLY
ET SAUCE CHOCOLAT CHAUD

18

Praline waffle, vanilla ice cream, whipped cream
and hot chocolate sauce

ISPAHAN, POIRE, LITCHI ET FRAMBOISES,
ESPUMA À L'EAU DE ROSE

18

Pear, lychee and raspberry Ispahan,
rose water espuma

SUNDAE DU CHACHA 16

Chacha style sundae